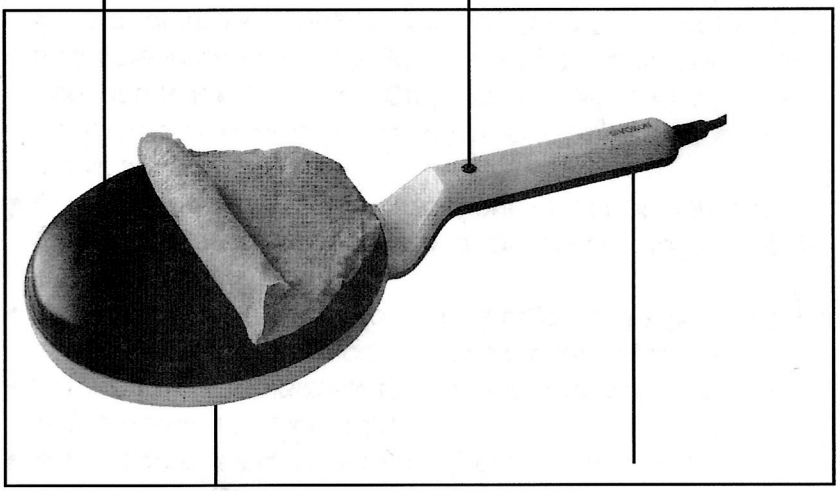
VOXON®

MANUALE D'USO

modello VCR 300

LA CREPIERA



Complimenti per aver scelto un prodotto della VOXON.

Sarete sicuramente soddisfatti dell'a quisto effettuato, non solo per l'ottima qualitO del materiale usato, ma anche per l'attenzione rivolta alle esigenze dei nostri clienti.

AVVERTENZE E PRECAUZIONI

Quando si usa un apparecchio elettrico, bisogna sempre osservare delle precauzioni basilari, incluse le seguenti:

- Leggere tutte le istruzioni.
- Particolari precauzioni sono necessarie quando un qualsiasi apparecchio viene usato da bambini o in prossimita di loro.
- Non tirare il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso per staccare la spina dalla presa di corrente.
- Non far funzionare nessun apparecchio qualora il cavo o la spina siano danneggiati, oppure dopo un malfunzionamento, o qualora parti dell'apparecchiatura siano state danneggiate in alcun modo. Per evitare rischi di scosse elettriche, non smontare mai la **Crepiera**, ma portarla al più vicino servizio di riparazione autorizzato, per farla esaminare e/o riparare.
- Per proteggersi dal rischio di 'scariche elettriche non immergere mai la **Crepiera**, it cavo o la spina in acquao altri liquidi.
- Non lasciare che il cavo tocchi superfici calde. Far raffreddare c0mpletamente l'apparecchio prima di riporto.
- Non porre la **Crepiera** sopra o vicino bruciatori elettrici o a gas, o dentro un forno caldo.
- Non toccare le parti calde onde evitare bruciature.
- Non usare la **Crepiera** se non per l'uso per il quale è stata espressamente concepita.

ISTRUZIONI PER L'USO

- Prima di utilizzare la **Crepiera**, ungere leggermente la piastra antiaderente con un velo di olio commestibile.
- Preparare l'impasto per Crepês secondo la ricetta acclusa, direttamente nel contenitore in plastica.
- Inserire la spina nella presa.di corrente -si àccendera, la spia rossa sul manico della **Crepiera** - e lasciare riscaldare per un palo di minuti circa.
- Immergere la piastra antiaderente nella pasta preparata in precedenza (fig. 1) ; attendere qualche secondo, quindi capovolgere la **Crepiera** (fig. 2) , che può poggiare sugli appositi piedini; lasciare che la crêpe raggiunga la cottura desiderata.
- Togliere la crêpe alutandosi, se necessario, con la spatola di legno in dotazione (fig. 3) ; non usare mai forchette o coltelli metallici che potrebbero danneggiare la superficie riscaldante della **Crepiera**.

CONSIGLI

- Per fare aderire meglio l'impasto alia piastra, utilizzare la **Crepiera** solo quando è ben calda.
- Lo spessore delle crêpes dipenderà dal tempo di immersione della piastra nell'impasto.
- Per conservare morbide le crêpes, disporle in un piatto copertb, sopra una pentola con acqua in ebollizione.

PULIZIA

Per la pulizia della piastra è sufficiente un panno umido, da usare quando l'apparecchio si e completamente raffreddato. Non usare mai detersivi abrasivi o utensili metallici che potrebbero graffiare o comunque danneggiare lo speciale rivestimento della piastra antiaderente.

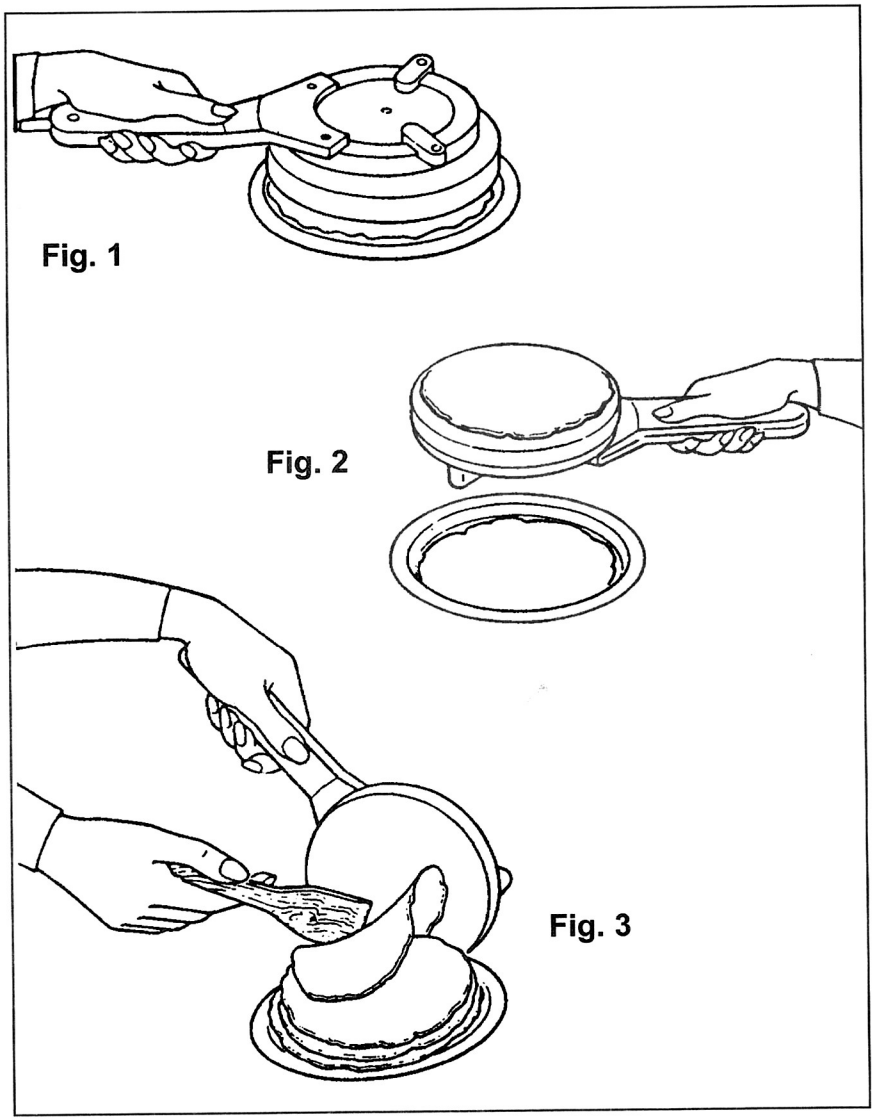


Fig. 1

Fig. 2

Fig. 3

RICETTE

RICETTA BASE PER CRÊPES

Ingredienti: 2 uova- 50 gr. di farina - 2 cucchai di burro fuso 50 cl. di latte (mezza tazza) - zucchero o sale da dosare a scelta per ottenere crepes salate o zuccherate,
Mettere le uova in una terrina e sbatterle con la frustc; unire la farina e miscelare bene con il burro, lo zucchero o il sale. Aggiungere progressivamente il latte e amalgamare il tutto. Lasciare riposare per 45 min.

CRÊPES SUZETTE

Ingredienti per cottura alia fiamma: 3 arance - 1 limone - 2 cucchiai di zucchero - 1 bicchierino (da 2 cl.) di liquore (Grand Marnier o Aurum o Cointreau)- 1 bicchierino (da 2 ci,) di Cognac - 50 gr. di burro.
Fate sciogliere in una padella il burro con lo zucchero e aggiungete il succo d'arance e limone; mettete le crêpes spiegate in quattro e innaffiate il tutto col bicchierino di Grand Marnier o Aurum o Cointreau.
A parte fate riscaldare ii bicchierino di Cognac, poi versatelo nella padella e infiammate per quaiche secondo e servite le crepes caldissime con la salsina,

CRÊPES ALLA MARMELLATA

Spalmate delia marmdlata sulle crepes e arrotolatele. Cuocete alia fiamma con due bicchierini di Aurum o Cointreau o Grand Marnier e servitele calde.

CRÊPES D'ASPARAGI

Ingredienti: 24 punte d'asparagi - 3 limoni - maionese alle erbe,
Far marinare le punte d'asparagi (freschi o conservati) nel succo di limone. Avvolgere in ogni crêpe 3 asparagi e lasciar riposare per 20 minuti. Al momento di servire guarnite il tufro con maionese die erbe.

CRÊPES AI MARRONI CANDITI

Ingredienti: 250 gr. di marroni canditi - 2 bicchierini di rhum - zucchero.
Preparate le crêpes base. Schiaccicrte i marroni canditi, bagnate l'impasto con un bicchierino di rhum e spalmatelo in mado uniforme sulle crepes.
Arrotolatele, sistematele su un piatto scaldoto, mettete lo zucchero, innaffiate leggermente di rhum e prima di servirte passatete in forno.

CRÊPES ALLE BANANE

Ingredienti: 3 banane - zucchero - una noce di burro - 1 bicchierino di Cognac.
Tagliare le banane a fettine sottili, farie dorare in un tegame con zucchero e burro. Dopo che si sono raffreddate, versare un po di Cognac e farcire le crêpes.
Infiammare per qualche secondo e servirle molto calde.

CRÊPES AL PROSCIUTTO

Ingredienti: senape - 8 fette di prosciutto cotto magro - 8 sottilettre - 35 gr. di burro.
Spalmate te crêpes da una sola parte di senape, disponete su ognuna una fetta di prosciutto e al centro una sottiletta. Mettete le crepes, dopo averle arrotolate, in un tegame imburrato e infornate a 250° per uno decina di minuti.

CRÊPES FANTASIA

Ingredienti: 150 gr, di prosciutto crudo - 1 peperone giallo - 150 gr. di funghi champignons - 1 cipollina - 150 gr. di panna - sale e paprika - 50 gr. di burro.
Soffriggere la cipolla tagliata finemente, aggiungere i peperani e i funghi tagliati a pezzettini e cuocere per 25 minuti.
Dopo aver tagliato a filetti it prosciutto aggiungetelo insieme alia panna con sale e paprika e proseguite la cottura per altri 2 minuti, Farcire le crêpes e servirle ben calde,

Il marchio VOXON è distribuito in Italia da Italvideo Srl
Via Nazionale delle Puglie, 199-80026-Casoria-Napoli.